Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1992 (2008) (Arabic): Butter (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

:

GSO 5/FDS….. /2008

الزبـــــــدة
BUTTER

الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

الزبـــــــدة

تـــــــــاريخ الاعتمـــــــــاد مـــــــــن مجلـــــــــس الإدارة :

صفة الإصدار

الزبـــــــدة

١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالزبد المملح وغير المملح .

٢ المراجع التكميلية

١/٢ GSO9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ GSO569 " الحليب ومنتجاته طرق أخذ العينات " .

٣/٢ GSO21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٤/٢ GSO150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني " .

٥/٢ GSO332 " طرق اختبار قشطة الحليب البقري (القشدة) والزبد والسمن " .

٦/٢ GSO1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية الجزء الأول " .

٧/٢ GSO988 "المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".

٣ التعاريف

١/٣ زبد : منتج حليبي غني بالدهن مشتق أساساً من حليب بقري وقد يضاف إليه ملح الطعام .

٤ المتطلبات

يجب أن يتوافر في الزبد ما يلي :

١/٤ أن يكون خالياً تماماً من منتجات الخنزير أومشتقاتها .

٢/٤ أن يتم تصنيعه في ظروف صحية مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية رقم ٢١ " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٣/٤ أن يكون ذو رائحة وطعم مقبولين .

٤/٤ أن يكون خالياً من الزيوت النباتية المهدرجة وغير المهدرجة .

٥/٤ ألا يقل محتوى الدهن فيه عن ٨٠٪ .

٦/٤ ألا يزيد محتوى المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية فيه على ٢٪ .

٧/٤ ألا يزيد محتوى الرطوبة على ١٨٪ في الزبد غير المملح وعلى ١٦٪ في الزبد المملح.

٨/٤ ألا يزيد محتوى النحاس فيه على ٠,٠٥ جزء في المليون .

٩/٤ يسمح باضافة المواد التالية بالحدود الموضحة أدناه :

١/٩/٤ ملح الطعام بنسبة لا تزيد على ٣٪ في الزبد المملح .

٢/٩/٤ مزارع غير ضارة من بكتيريا منتجة لحمض اللاكتيك .

٣/٩/٤ مادة واحدة أو أكثر من المواد الملونة الطبيعية التالية :

١٦٠A(i)	بيتا كاروتين (مصنع)	٢٥ ملغ/ كلغ
160a(ii)	بيتا كاروتين(المستخلصات الطبيعية)	٦٠٠ ملغ/ كلغ
160b	مستخلصات الاناتو	٢٠ ملغ/ كلغ (على اساس البكسين /النوربيكسين)
160e	بيتا – ابو كاروتينال	٣٥ ملغ/ كلغ
160f	حمض الكاروتين ، او الميثيل ، او استر ٨ بيتا –ابو – الاتيل	٣٥ ملغ/ كلغ

٤/٩/٤ واحد أو أكثر من المواد التالية المعادلة للحموضة :

٣٣٩	فوسفات الصوديوم	٢ ملغ/ كلغ
500(i)	كربونـــــات الصوديوم	تحددة ممارسات التصنيع الجيد
٥٠٠ii	بيكروبونـــات هيدروجين الصوديوم	تحددة ممارسات التصنيع الجيد
٥٢٤	هيدروكسيـد الصوديوم	تحددة ممارسات التصنيع الجيد
٥٢٦	هيدروكسيد الكالسيـوم	تحددة ممارسات التصنيع الجيد

١٠/٤ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للكائنات الدقيقة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم ١٥٥٦ " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الأول " .

١١/٤ أن يكون المستويات الإشعاعية مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند ٢/٧.

٥ أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم ٥٦٩ " الحليب ومنتجاته طرق أخذ العينات " .

٦ طرق الاختبار

١/٦ تجرى الاختبارات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم ٦٣٦ " طرق اختبار قشطة الحليب البقري (القشدة) والزبد والسمن " .

٢/٦ يجرى على العينة المسحوبة طبقاً للبند رقم ٥ جميع الاختبارات لمعرفة مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

٧ التعبئة والنقل والتخزين

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

١/٧ أن تكون عبوات المنتج من مواد نظيفة خالية من المواد السامة وغير ضارة بالـصحة ولا تسمح بنفاذ الضوء ولا تؤثر على خواص المنتج .

٢/٧ أن تتم التعبئة بطريقة صحية تحمي المنتج من التلوث .

٣/٧ أن يتم النقل والتوزيع والتخزين بطريقة صحية لا تؤثر على خواص المنتج وعند درجة حرارة لا تزيد على 5ْ س للزبد المبرد و(18ْ س) للزبد المجمد .

٨ البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفة القياسية الخليجية رقم ٩ " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " والمواصفة القياسية الخليجية رقم 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الثاني " يجب أن يوضح على كل عبوة للزبد البيانات التالية :

١/٨ نوع الزبد (مملح وغير مملح) .

٢/٨ النسب المئوية لكل من الدهن والمواد الصلبة الحليبية غير الدهنية والرطوبة .

٣/٨ المواد المضافة .

٤/٨ ظروف تخزين المنتج مبردة أو مجمدة .

٩ المراجع

المواصفة القياسية السعودية٦٧٣/١٩٩٠ الزبدة

CODEX STAN A-1-1971, Rev.1-1999, Amended in 2003 and 2006

TECHNICAL TERMS

Annato .... اناتـــو

Beta carotene .... بيتاكاروتين

Curcumin .... كركـــم

Neutralizing Salts .... أملاح معادلة